

CONVEGNO FINALE PROGETTO RIFORM

ValoRizzazione dei FORmaggi di Montagna:
profilo chimico e qualità sensoriale



28 MARZO 2023 ORE 9.30

*Sede del Consorzio Parmigiano Reggiano,
Via J. F. Kennedy, 18, 42124 Reggio Emilia (RE)*

[Clicca qui per
registrarti all'evento](#)

Programma

Ore 9.30 Nicola Bertinelli (Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano)

Apertura lavori e saluti

Ore 9.45 Dott.ssa Patrizia Alberti (Regione Emilia Romagna)

Gli interventi per l'innovazione in agricoltura: il sistema Akis

Ore 10.10 - Guglielmo Garagnani (Consorzio Parmigiano Reggiano)

Il progetto territorio Parmigiano Reggiano di montagna

Ore 10.30 Luigi Lucini (UCSC), Roberto Reggiani (Az. Agr. Sperim. STUARD)

Il progetto RIFORM: obiettivi, azioni e partenariato

Ore 10.40 Pier Paolo Becchi (UCSC)

Profilo chimico di Parmigiano Reggiano da differenti aree e differenti regimi alimentari

Ore 11.00 Tino Brugnoli

Il punto di vista degli allevatori partner del progetto RIFORM

Ore 11.20 Francesco Masoero (UCSC)

Nutrizione animale e qualità del latte

Ore 11.40 Milena Lambri (UCSC)

I risultati dell'analisi sensoriale condotta nell'ambito del progetto RIFORM



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Gervasoni Elisa
Azienda Agricola



Piace
CIBO SANO

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020. Tipo di operazione 16.1.01 – Focus Area 3A - Progetto n.5112531



L'Europa investe nelle zone rurali